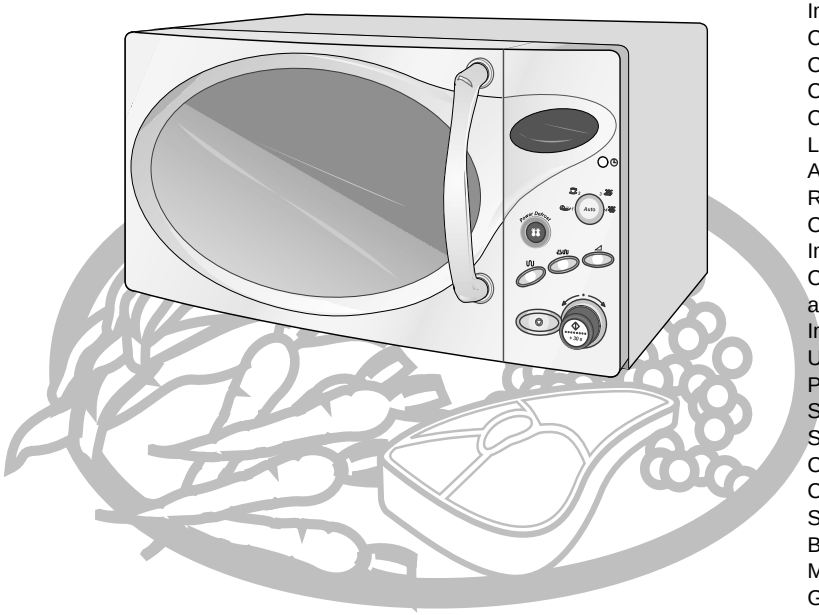
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni per d’uso & guida alla cottura

CE2777N / CE2777NT



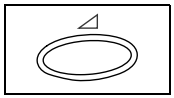
Guida per la ricerca rapida....2
Forno....2
Pannello di controllo....3
Accessori....3
Come utilizzare questo libretto d’istruzioni....4
Precauzioni di sicurezza....4
Installazione del forno a microonde....6
Impostazione dell'orario....6
Come funziona un forno a microonde....7
Controllo del funzionamento corretto del forno....7
Cosa fare in caso di dubbio o se avete un problema....8
Cottura / Riscaldamento....8
Livelli di potenza....9
Arresto della cottura....9
Regolazione del tempo di cottura....9
Come utilizzare la configurazione riscaldamento/cottura automatici....9
Impostazioni riscaldamento / cottura automatici....10
Come utilizzare la configurazione scongelamento a potenza automatica....10
Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica....11
Utilizzo della piastra di doratura (CE2777NT)....11
Piatto doratore: impostazioni di cottura (CE2777NT)....12
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante....13
Scelta degli accessori....13
Cottura al grill....13
Combinazione di microonde e grill....14
Spegnimento del segnalatore acustico....14
Blocco di sicurezza del forno a microonde....15
Memoria delle funzioni....15
Guida agli utensili....16
Guida alla cottura....17
Pulizia del forno a microonde....23
Conservazione e riparazione del forno a microonde....24
Caratteristiche tecniche....24

Code No.: DE68-01789C

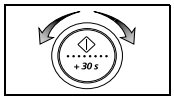
I

Guida per la ricerca rapida

Se si vuole cucinare del cibo



1. Mettere il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante ◿ una o più volte.

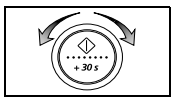


2. Selezionare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** come richiesto.

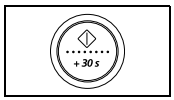
3. Premere il pulsante ⏀.
Risultato : La cottura inizia. Quando la cottura è terminata, il forno emette quattro segnali acustici.

Se si vuole scongelare il cibo a potenza automatica

1. Inserire il cibo surgelato nel forno.
Premere il pulsante **Power Defrost**(❄❄) (potenza scongelamento) una o più volte.



2. Selezionare il peso del cibo girando la **manopola graduata**.

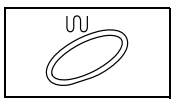


3. Premere il pulsante ⏀.

Se si vuole aggiungere un minuto supplementare

Lasciare il cibo nel forno.
Premere **+30s** una o più volte per ogni 30s supplementari che si desiderano aggiungere.

Se si vuole grigliare il cibo

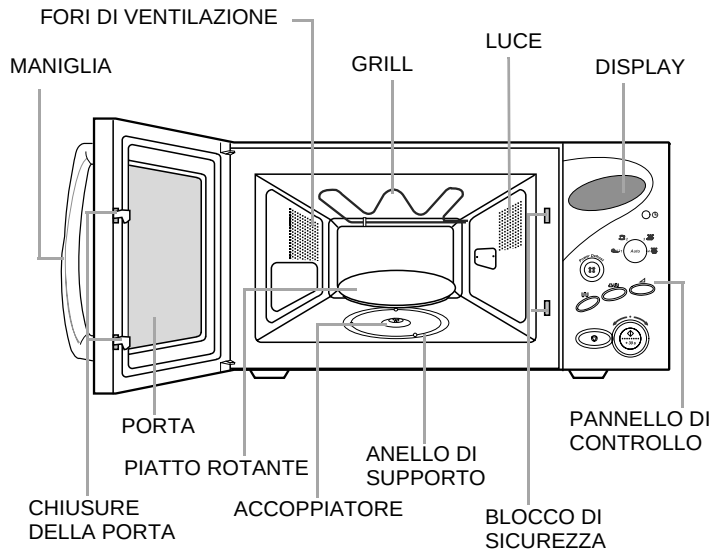


1. Premere il pulsante ⋂⋂.

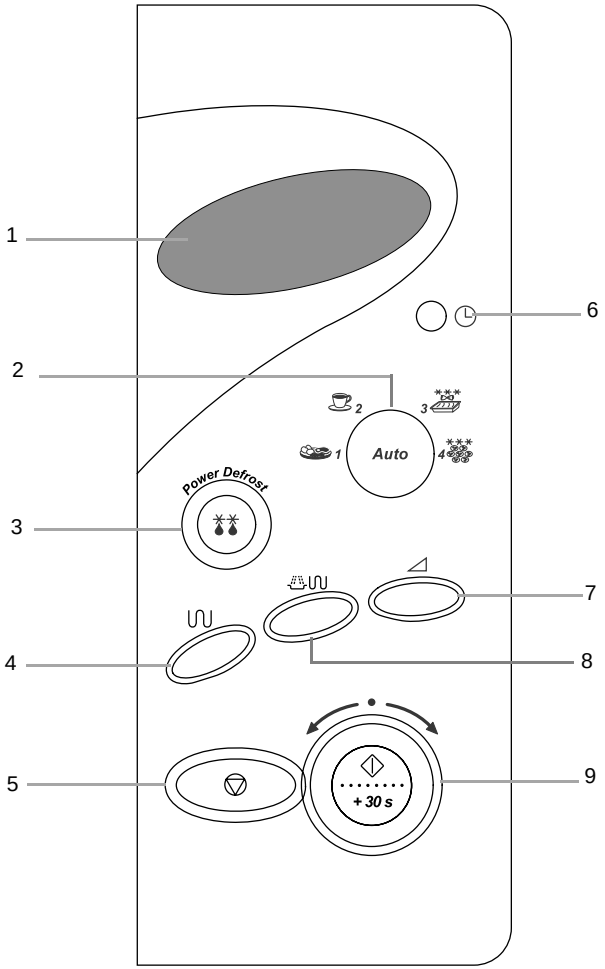
2. Selezionare il tempo di cottura girando la **manopola graduata**.

3. Premere il pulsante ⏀.

Forno



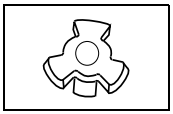
Pannello di controllo



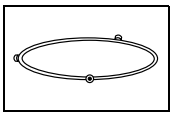
1. DISPLAY
2. SELEZIONE RISCALDAMENTO / COTTURA AUTOMATICI
3. PULSANTE SCONGELAMENTO A POTENZA AUTOMATICA
4. SELEZIONE GRILL
5. PULSANTE ARRESTO/ANNULLA
6. IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO
7. SELEZIONE DEL LIVELLO DI POTENZA / MICROONDE
8. SELEZIONE COMBINATO
9. PULSANTE DI AVVIO / MANOPOLA GRADUATA (tempo di cottura, peso e piatti di portata)

Accessori

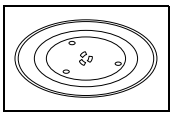
A seconda del modello acquistato, saranno forniti vari accessori utilizzabili in modi diversi..



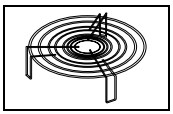
1. **Accoppiatore**, già posizionato sull'albero motore sulla base del forno.
   Scopo: l'accoppiatore fa girare il piatto rotante.



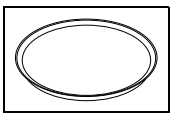
2. **Anello di supporto**, da posizionare nel centro del forno.
   Scopo: l'anello di supporto sostiene il piatto rotante.



3. **Piatto rotante**, da posizionare sull'anello di supporto con il centro inserito sull'accoppiatore.
   Scopo: il piatto rotante serve come superficie di cottura prin-cipale; può essere rimosso facilmente per la pulizia.



4. **Incastellatura metallica**, da posizionare sul piatto rotante.
   Scopo: l'incastellatura metallica può essere utilizzata nella cottura al grill e combinata.



5. **Piastra di doratura (CE2777NT solo)**, vedere pagina 11.
   Scopo: la piastra di doratura è utilizzata per la migliore doratura del cibo nei modi di cottura a microonde o grill. Aiuta a mantenere pasticci e pasta per pizza croccanti.

☞ **NON** mettere in funzione il forno a microonde senza l'anello di supporto e il piatto rotante.

I

Come utilizzare questo libretto d'istruzioni

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni d'uso contengono molte informazioni preziose sulla cottura con il vostro forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori adatti e stoviglie per la cottura***
- ***Consigli utili per la cottura***

All'interno troverete una guida per la ricerca rapida in cui sono spiegate le quattro operazioni di cottura di base:

- ***Cottura del cibo***
- ***Scongelamento del cibo a potenza automatica***
- ***Come cuocere il cibo al grill***
- ***Come aggiungere tempo di cottura extra***

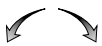
Sul frontespizio del libretto troverete le illustrazioni del forno e, più importante, il pannello di controllo, in modo che possiate trovare i pulsanti più facilmente.

Le procedure passo-passo utilizzano quattro diversi simboli.

Importante

Nota

Cautela


Girare

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALL'ENERGIA DELLE MICROONDE

Non osservare le seguenti precauzioni di sicurezza può causare esposizione dannosa all'energia delle microonde.

(a) In nessun caso si deve cercare di far funzionare il forno con la porta aperta o manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza (chiusure della porta) o inserire qualsiasi cosa nei fori del dispositivo di blocco di sicurezza.

(b) Non mettere nessun oggetto tra la porta del forno e la parte anteriore o lasciare accumulare cibo o residui della pulizia sulle superfici di guarnizione. Tenere pulite la porta e le superfici di guarnizione della porta dopo l'uso strofinando prima con un panno umido e poi con un panno asciutto morbido.

(c) Non mettere in funzione il forno danneggiato fino a che non sia stato riparato da un tecnico qualificato dell'assistenza ai microonde addestrato dal produttore. È particolarmente importante che la porta del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni a:
(1) Porta, guarnizioni della porta e superfici di guarnizione della porta.
(2) Cardini della porta (rotti o allentati).
(3) Cavo di alimentazione.

(d) Il forno non deve essere regolato o riparato da nessuno fatta eccezione per i tecnici qualificati dell'assistenza ai microonde addestrati dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

Importanti Istruzioni sulla Sicurezza.

Leggere attentamente e conservare per future consultazioni.

Prima di cucinare cibo o liquidi nel forno a microonde, seguire con attenzione le seguenti precauzioni di sicurezza.

1. **NON** utilizzare stoviglie metalliche per la cottura nel forno a microonde:
- Contenitori metallici
- Stoviglie da tavola con rifiniture in oro o argento
- Spiedi, forchette, ecc.

Motivo: possono verificarsi archi elettrici o delle scintille che possono danneggiare il forno.

2. **NON** riscaldare:
- Bottiglie a chiusura ermetica o sottovuoto, brocche, contenitori es.) contenitori di cibo per neonati
- Cibo con la pelle o il guscio.
  es.) uova, noci col guscio, pomodori

Motivo: l'aumento della pressione può causarne l'esplosione.
Consiglio: togliere i gusci e bucare la pelle, ecc.

3. **NON** mettere in funzione il microonde quando è vuoto.
Motivo: le pareti del forno si possono danneggiare.
Consiglio: asciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno. L'acqua assorbirà le microonde in caso di accensione accidentale del forno quando è vuoto.

4. **NON** coprire le feritoie di ventilazione posteriori con panni o carta.
Motivo: i panni o la carta possono prendere fuoco poiché dal forno è emessa aria calda.

5. Usare **SEMPRE** guanti da forno quando si toglie un piatto dal forno.
Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore viene sempre trasferito dal cibo al piatto. Di conseguenza i piatti sono caldi.

6. **NON** toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne del forno.
Motivo: sebbene non sembri, queste pareti possono essere abbastanza calde da scottare anche a cottura terminata. Non far entrare in contatto materiali infiammabili con una qualunque zona interna del forno. Lasciare raffreddare prima il forno.

7. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:
- Non riporre materiali infiammabili nel forno.
- Rimuovere legacci metallici da carta o borse in plastica.
- Non utilizzare il forno a microonde per asciugare i giornali.
- Se si vede del fumo, tenere chiusa la porta del forno e spegnere o scollegare il forno dalla rete di alimentazione.

Precauzioni di sicurezza (continua)

8. Fare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per neonati.
- Lasciare SEMPRE un tempo di riposo di almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento affinché la temperatura si possa uniformare.
- Durante il riscaldamento, se necessario, mescolare e dopo il riscaldamento mescolare SEMPRE.
- Fare attenzione quando si maneggia il contenitore dopo il riscaldamento. Se il contenitore è troppo caldo, ci si può scottare.
- Esiste il rischio di ebollizione ritardata.
- Per evitare l'ebollizione ritardata e un'eventuale scottatura, mettere un cucchiaio di plastica o una barretta di vetro nelle bevande e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.
  Motivo: durante il riscaldamento dei liquidi il punto di ebollizione può essere ritardato; ciò significa che l'ebollizione può iniziare dopo che il contenitore è stato rimosso dal forno. Ci si può scottare.
- In caso di scottatura, seguite queste istruzioni di PRONTO SOCCORSO:
  * Immergere la zona scottata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con una fasciatura pulita e asciutta.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- **NON** riempire MAI il contenitore fino al bordo e scegliere un contenitore che sia più ampio in cima che in fondo, in modo da evitare che il liquido trabocchi bollendo. Le bottiglie con colli stretti possono anche esplodere se surriscaldate.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura del cibo per neonati o del latte prima di darli al bambino.
- **NON** scaldare MAI un biberon con la tettarella inserita, poiché potrebbe esplodere se surriscaldato.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua e tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate.
- Non mettere in funzione questa apparecchiatura se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

10. Rimanere alla lunghezza di un braccio dal forno quando si apre la porta.
Motivo: l'aria calda o il vapore rilasciati possono provocare scottature.

11. Tenere l'interno del forno pulito.
Motivo: particelle di cibo o schizzi d'olio che aderiscono alle pareti del forno o sul fondo possono causare il danneggiamento della vernice e ridurre l'efficienza del forno.

12. Può essere avvertito un suono a scatto durante il funzionamento, specialmente quando il forno funziona in modo scongelamento.
Motivo: quando l'uscita di corrente elettrica cambia, si può sentire questo suono. Ciò è normale.

13. Quando il forno a microonde funziona senza carico, l'alimentazione sarà interrotta automaticamente per sicurezza. Si può mettere in funzione il forno normalmente dopo averlo lasciato a riposo per almeno 30 minuti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante la cottura, di quando in quando guardare nel forno mentre si sta riscaldando o cuocendo il cibo nei contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale infiammabile.

IMPORTANTE

Ai bambini NON dovrebbe MAI essere permesso di usare o giocare con il forno a microonde. Non devono neanche essere lasciati senza sorveglianza vicino al forno a microonde quando è in funzione. Oggetti di interesse per i bambini non dovrebbero essere riposti o nascosti sopra il forno.

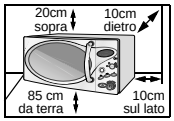
ATTENZIONE

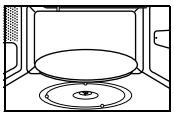
Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

Installazione del forno a microonde

I

Collocare il forno su una superficie piatta e piana abbastanza forte da reggere con tranquillità il peso del forno.





1. All'atto dell'installazione del forno, accertarsi di lasciare uno spazio di almeno 10 cm (4 pollici) nella parte posteriore ed ai lati del forno e di 20 cm dall'alto e 85 da terra in modo da garantire un'adeguata ventilazione.

2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
Installare l'anello di supporto e il piatto rotante.
Controllare che il piatto rotante giri liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo tale che la spina sia accessibile.

❇ **Non** otturare le fessure per l'areazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino a che si sarà sufficientemente raffreddato.

❇ Per la vostra sicurezza personale, inserire il cavo in una presa a 3 da 230 V, 50 Hz a corrente alternata debitamente messa a terra. Nel caso in cui il cavo di potenza fosse danneggiato, farlo sostituire dal costruttore, da un suo rappresentante nominato per l'assistenza o da persona qualificata in modo da evitare pericoli.

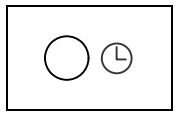
❇ **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulire le pareti interne del forno e la maniglia con un panno umido.

Impostazione dell'orario

Il vostro forno a microonde ha un orologio incorporato. L'orario può essere visualizzato sia sulle 24 ore che sulle 12 ore. Si deve impostare l'orologio:

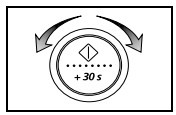
- ***Quando si istalla il forno a microonde per la prima volta***
- ***Dopo un'interruzione di corrente***

✉ Non dimenticare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora legale all'ora solare e viceversa.

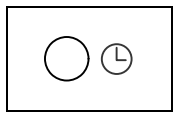


1. **Per visualizzare l'ora ... premere il pulsante ◷ ...**

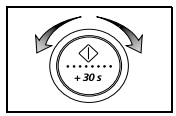
sulle 24 ore	Una volta
sulle 12 ore	Due volte



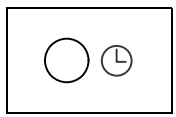
2. Girare la **manopola graduata** per impostare l'ora.



3. Premere il pulsante ◷.



4. Girare la **manopola graduata** per impostare i minuti.



5. Premere il pulsante ◷.

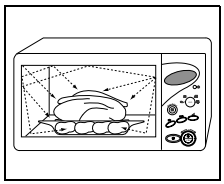
Come funziona un forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia rilasciata permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza cambiare né la forma né il colore.

Si può utilizzare il forno a microonde per:

- ***Scongelare a potenza automatica***
- ***Riscaldamento / cottura automatici***
- ***Cuocere***

Principio di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron sono distribuite in modo omogeneo mentre il cibo ruota sul piatto rotante. Il cibo è così cotto uniformemente.

2. Le microonde sono assorbite dal cibo fino a una profondità di circa 1 pollice (2,5 cm). Quindi la cottura continua mentre il calore è trasmesso all'interno del cibo.

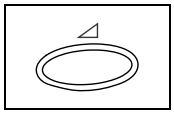
3. I tempi di cottura variano in base al recipiente usato e alle proprietà del cibo:
- Quantità e densità
- Contenuto d'acqua
- Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

☛ Poiché il centro del cibo è cotto per trasmissione di calore, la cottura continua anche quando si è tolto il cibo dal forno. Di conseguenza, i tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo libretto devono essere rispettati per assicurare:
- Una cottura uniforme del cibo fino al centro
- La stessa temperatura in tutto il cibo

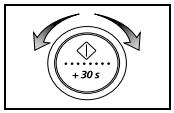
Controllo del funzionamento corretto del forno

Le seguenti semplici procedure vi permettono di controllare che il vostro forno funzioni sempre correttamente.

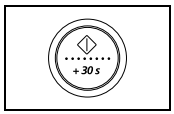
Aprire la porta del forno tirando la maniglia sul lato destro della porta. Mettere un bicchiere d'acqua sul piatto rotante. Chiudere la porta.



1. Premere il pulsante ◿.



2. Impostare il tempo a 4-5 minuti girando la **manopola graduata** come richiesto.



3. Premere il pulsante ◈.
Risultato : Il forno riscalda l'acqua per 4-5 minuti. Quindi l'acqua deve bollire.

✉ Il forno deve essere inserito in una presa a muro idonea. Il piatto rotante deve essere in posizione nel forno. Se è utilizzato un livello di potenza diverso da quello massimo, l'acqua impiega più tempo a bollire.

I

Cosa fare in caso di dubbio o se avete un problema

In caso si verifichi uno dei problemi elencati sotto, provare le soluzioni fornite.

- Questo è normale:
  - Formazione di condensa all'interno del forno
  - Flusso d'aria attorno alla porta e al rivestimento esterno
  - Riflesso di luce attorno alla porta e al rivestimento esterno
  - Il vapore fuoriesce dalla porta o dalle aperture di ventilazione

- Il forno non si avvia quando si preme il pulsante ⏀.
  - La porta è completamente chiusa?

- Il cibo non è affatto cotto.
  - Il timer è stato impostato correttamente e/o è stato premuto il pulsante ⏀?
  - La porta è chiusa?
  - Avete sovraccaricato il circuito elettrico e provocato la bruciatura di un fusibile o lo scatto di un interruttore?

- Il cibo è o troppo cotto o poco cotto
  - È stata impostata la durata di cottura corretta per il tipo di cibo?
  - È stato scelto un livello di potenza corretto?

- Nel forno si verificano scintille o scoppiettii (archi)
  - È stato usato un piatto con rifiniture metalliche?
  - È stata lasciata una forchetta o un altro utensile metallico nel forno?
  - La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti interne?

- Il forno provoca interferenze con radio o televisioni
  - Si può osservare una leggera interferenza con televisioni o radio quando il forno è in funzione. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, istallare il forno lontano da televisioni, radio e antenne.
  - Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, il display può essere resettato. Per risolvere questo problema, scollegare la spina elettrica e ricollegarla. Reimpostare l'orario.

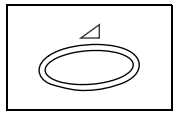
✉ Se le indicazioni sopra menzionate non vi permettono di risolvere il problema, contattare Il rivenditore locale o il servizio di assistenza SAMSUNG.

Cottura / Riscaldamento

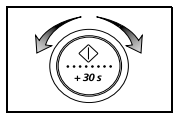
La procedura seguente spiega come cucinare o riscaldare il cibo.

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

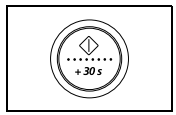
Per prima cosa, collocare il cibo nel centro del piatto rotante. Chiudere la porta.



1. Premere il pulsante ◿.
Risultato : Sono visualizzate le indicazioni 850W (massima potenza di cottura): selezionare il livello di potenza corretto premendo nuovamente il pulsante ◿ fino a visualizzare il wattaggio corrispondente. Fare riferimento alla tabella dei livelli di potenza alla pagina seguente.



2. Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata**.



3. Premere il pulsante ⏀.
Risultato : La luce del forno si accende e il piatto rotante inizia a girare.
1) La cottura inizia e quando termina il forno avvisa emettendo 4 segnali acustici.
2) Il segnalatore di avviso di termine emetterà 3 segnali acustici (uno al minuto).
3) È visualizzata nuovamente l'ora attuale.

☛ **Non accendere mai** il forno a microonde quando è vuoto.

✉ Se si desidera scaldare un piatto per un breve periodo di tempo alla massima potenza (850 W), premere semplicemente il pulsante **+30s** una volta per ogni 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

Livelli di potenza

Si può scegliere tra i livelli di potenza seguenti.

Uscita livello di potenza	Potenza di uscita	
	FMO	**GRILL**
ALTO	850 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BASSO	300 W	
SCONGELAMENTO	180 W	
BASSO / MANTENIMENTO AL CALDO	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I (♨ ∿)	600 W	1100 W
COMBI II (♨ ∿)	450 W	1100 W
COMBI III (♨ ∿)	300 W	1100 W

✉ Se si seleziona un livello di potenza più alto, il tempo di cottura deve essere diminuito.

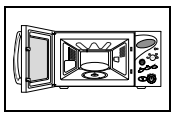
✉ Se si seleziona un livello di potenza più basso, il tempo di cottura deve essere aumentato.

Se si vuole aggiungere un tempo di cottura superiore o inferiore girare la manopola graduata.

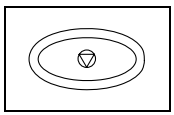
Tempo	Aumento di tempo	Tempo	Aumento di tempo
Fino a 1 min.	unità di 5 sec.	10 - 20 min.	unità di 1 min.
1 - 3 min.	unità di 10 sec.	20 - 40 min.	unità di 2 min.
3 - 10 min.	unità di 30 sec.	40 - 99 min.	unità di 5 min.

Arresto della cottura

Si può interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.



1. Per interrompere temporaneamente;
Aprire la porta.
Risultato : La cottura si arresta. Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere nuovamente il pulsante ◇.

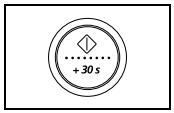


2. Per arrestare completamente; Premere il pulsante ▽.
Risultato : La cottura si arresta. Se si desidera annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il **pulsante** (▽).

☛ È inoltre possibile annullare qualsiasi impostazione prima di avviare semplicemente premendo il **pulsante** (▽).

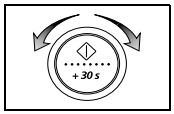
Regolazione del tempo di cottura

È possibile aumentare il tempo di cottura premendo il pulsante +30s una volta per ogni 30 secondi da aggiungere.



Premere il pulsante **+30s** una volta per ogni 30 secondi da aggiungere.

☛ Si può regolare il tempo durante la cottura solo quando sono selezionati i modi Microonde, Riscaldamento / Cottura Automatici, Grill e Combi.

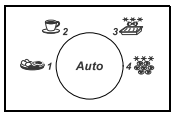


Durante la cottura, per aumentare o diminuire il tempo di cottura del cibo, girare la **manopola graduata** a destra o a sinistra.

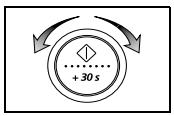
Come utilizzare la configurazione riscaldamento/ cottura automatici

La configurazione riscaldamento / cottura automatici ha 4 tempi di cottura pre-programmati. Non c'è bisogno di impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare il numero di portate girando la manopola graduata.

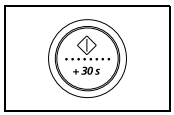
Per prima cosa, collocare il cibo nel centro del piatto rotante e chiudere la porta.



1. Selezionare il tipo di cibo che si sta cuocendo premendo il pulsante **Auto** una o più volte.



2. Selezionare la quantità delle portate girando la **manopola graduata**.
(Fare riferimento alla tabella alla pagina seguente.)



3. Premere il pulsante ◇.
Risultato : La cottura inizia. Quando è terminata:
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnalatore di avviso di termine emetterà 3 segnali acustici (uno al minuto).
3) Sarà visualizzata di nuovo l'ora attuale.

✉ Utilizzare solo recipienti idonei per il microonde.

I

Impostazioni riscaldamento / cottura automatici

La tabella seguente presenta i vari programmi di riscaldamento e cottura automatici, le quantità, i tempi di riposo e le raccomandazioni opportune.

Pulsante	Tipo portata	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazioni
1	**Pasto pronto** (freddo)	300-350 g	3 min.	Mettere in un piatto di ceramica e coprire con pellicola adesiva per forni a microonde. Questo programma è adatto per pasti con tre tipi di componenti (ad es. carne con sugo, verdure ed un piatto di accompagnamento quale patate, riso o pasta).
2	**Bevande** (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 250 ml (1 tazza grande)	1-2 min.	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazzina (150ml) o la tazza grande (250ml) al centro del piatto rotante. Girare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
3	**Pasta Gratin** (congelata)	200 g 400 g	2-3 min.	Mettere la pasta gratin congelata in un piatto di vetro pyrex di dimensioni adeguate. Mettere il piatto sulla griglia. Questo programma è adatto per paste gratin congelate quali lasagne, cannelloni o maccheroni.
4	**Mini-Quiches/ Mini-Pizze** (congelate)	150 g (4-6pz) 250 g (7-9pz)	-	Mettere le mini-quiches o le mini-pizze congelate uniformemente sulla griglia.

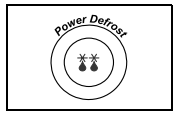
Come utilizzare la configurazione scongelamento a potenza automatica

La configurazione scongelamento a potenza automatica permette di scongelare carne, pollame e pesce. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza sono impostati automaticamente.

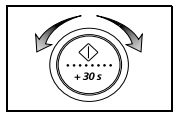
Selezionare semplicemente il programma e il peso.

✉ Usare solo piatti idonei per il microonde.

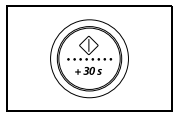
Per prima cosa, collocare il cibo surgelato nel centro del piatto rotante e chiudere la porta.



1. Premere il pulsante **Power Defrost** (⁂) (potenza scongelamento) una o più volte.
(Fare riferimento alla tabella alla pagina seguente.)



2. Selezionare il peso del cibo girando la **manopola graduata**.
È possibile impostare fino a un massimo di 1500 g.



3. Premere il pulsante ◇.
Risultato :

- Lo scongelamento inizia.
- Il forno emette un segnale acustico a metà dello scongelamento per ricordare di girare il cibo.
- Premere di nuovo il pulsante ◇ per terminare lo scongelamento.

✉ È inoltre possibile scongelare il cibo manualmente. Per fare ciò, selezionare la funzione cottura / riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180W. Per ulteriori dettagli fare riferimento alla sezione intitolata "Cottura / Riscaldamento" pagina 8.

Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica

Rimuovere tutti i materiali di confezionamento prima di scongelare.

Posizionare i cibi surgelati sul piatto rotante.

Girare il cibo quando il forno emette il segnale acustico.

A scongelamento a potenza automatica terminato rispettare il tempo di riposo del cibo corrispondente.

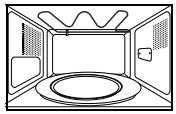
Pulsante	Cibo	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazione
1	Carne	200-1500g	20-60min.	Proteggere i bordi con pellicola di alluminio. Girare il cibo quando il forno emette il segnale acustico.
2	Pollame	200-1500g	20-60min.	
3	Pesce	200-1500g	20-50min.	

✉ Selezionare la funzione scongelamento con un livello di potenza di 180W se si vuole scongelare manualmente. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e sul tempo di scongelamento, fare riferimento a pagina 20.

Utilizzo della piastra di doratura (CE2777NT)

Il vostro forno a microonde Samsung ha una piastra di doratura come accessorio aggiuntivo.

Questa piastra di doratura permette di dorare il cibo non solo sulla cima con il grill, ma anche il fondo del cibo diventerà croccante e dorato grazie all'alta temperatura della piastra di doratura. Nella tabella si possono trovare diversi piatti che si possono preparare sulla piastra di doratura (vedere pagina seguente). La piastra di doratura può anche essere utilizzata per bacon, uova, salsicce, ecc.



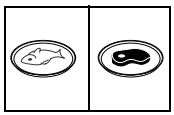
1. Posizionare la piastra di doratura direttamente sul piatto rotante e preriscaldare con la combinazione massima microonde-grill [600W+Grill ( )] seguendo i tempi e le istruzioni nella tabella.

☛ Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre la piastra di doratura, poiché diventa molto calda.

2. Se si cuoce cibo come uova e bacon, per dorare il cibo in modo invitante spennellare la piastra con olio.

❇ Notare che la piastra di doratura ha uno strato di teflon che non è resistente ai graffi. Non usare nessun oggetto acuminato come coltelli per tagliare sulla piastra di doratura.

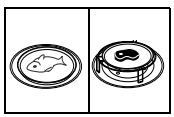
❇ Utilizzare accessori in plastica per evitare di graffiare la superficie della piastra di doratura o togliere il cibo dalla piastra prima di tagliarlo.



3. Collocare il cibo sulla piastra di doratura.

☛ Non mettere nessun oggetto sulla piastra di doratura che non sia resistente al calore; per es. ciotole in plastica.

☛ Non inserire mai la piastra di doratura nel forno senza piatto rotante.



4. Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura metallica (o piatto rotante) nel microonde.

5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza corretti. Fare riferimento alla tabella alla pagina seguente.

✉ **Come pulire la piastra di doratura**

Pulire la piastra di doratura con acqua tiepida e detergente e risciacquare con acqua pulita.

✉ Non usare una spazzola abrasiva o una spugna dura altrimenti lo strato esterno si rovinerà.

❇ **Osservare:**

La piastra di doratura non è lavabile in lavastoviglie.

Piatto doratore: impostazioni di cottura (CE2777NT)

I

Per preriscaldare il piatto doratore, collocarlo direttamente sulla base rotante, selezionare il livello di potenza 600W+Grill( ), quindi programmare il ciclo di cottura appropriato all'alimento utilizzando le indicazioni della tabella sottostante.

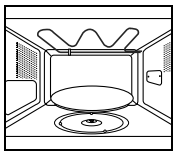
Alimento	Porzione	Tempo di prerisc.	Livello di potenza	Tempo di cottura	Osservazioni
Pancetta	4 fette (80g)	3min.	600W+ Grill ( )	3-3½min.	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare le fette affiancate sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Pomodori arrostiti	200 g (2pz)	3min.	450W+ Grill ( )	4-4½min.	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare a metà i pomodori. Mettere un pezzetto di formaggio su ciascuna metà. Sistemare in cerchio i mezzi pomodori sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125g)	3min.	600W+ Grill ( )	6½-7min.	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare in cerchio gli hamburger surgelati sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia. Girare dopo 4-5 minuti.
Panini (surgelati)	200-250g (2pz)	4min.	450W+ Grill ( )	7-8min.	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare sul piatto un panino al centro, 2 affiancati. Collocare il piatto sulla griglia.
Pizza (surgelata)	300-350g	4min.	600W+ Grill ( )	8-9min.	Preriscaldare il piatto doratore. Appoggiare la pizza surgelata sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Patate al forno	250g 500g	3min.	600W+ Grill ( )	5-6min. 8-9min.	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà e sistemarle in cerchio sul piatto con la superficie interna verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia.
Filetti di pesce (surgelati)	150g (5pz) 300g (10pz)	4min.	600W+ Grill ( )	6½-7min. 9-9½min.	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaio di olio. Sistemare i filetti in cerchio sul piatto. Girare dopo circa 3 minuti (5 pz) o dopo circa 5 minuti (10 pz).
Crocchette di pollo (surgelate)	125g 250g	4min.	600W+ Grill ( )	4½ -5min. 7-7½min.	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaio di olio. Distribuire le crocchette sul piatto. Girare dopo circa 3 minuti (125g) o dopo circa 5 minuti (250g).
Pizza (freddi)	300-350g	4min.	450W+ Grill ( )	5½-6½min.	Preriscaldare il piatto doratore. Appoggiare la pizza freddi sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.

Scelta della posizione dell'elemento riscaldante

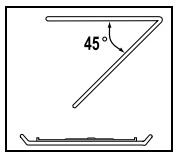
L'elemento riscaldante è utilizzando quando si cuoce con il grill. Può essere collocato in due posizioni:

- ***Posizione orizzontale per il grill o cottura combinata microonde + grill.***

☛ Cambiare la posizione dell'elemento riscaldante solo quando è freddo e non applicare una forza eccessiva quando lo si mette in posizione verticale.



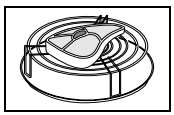
Per posizionare l'elemento riscaldante in ...	
Posizione orizzontale (grill o combinazione microonde + grill)	◆ Tirare l'elemento riscaldante verso di sé ◆ Spingerlo verso l'alto fino a che sia parallelo al soffitto del forno



Quando si pulisce la parte superiore all'interno della cavità, per comodità girare l'elemento riscaldante verso il basso di 45° e pulirlo.

Scelta degli accessori

Utilizzare recipienti idonei per il microonde; non usare contenitori o piatti di plastica, bicchieri o tovaglioli di carta, ecc.

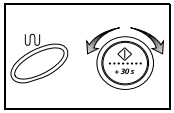


Se si desidera selezionare il modo di cottura combinato (grill e microonde), usare solo piatti adatti per la cottura al microonde e al forno. Stoviglie o utensili metallici possono danneggiare il forno.

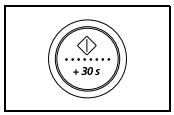
✉ Per ulteriori dettagli sulle stoviglie e gli utensili adatti per la cottura, fare riferimento alle istruzioni per le stoviglie di cottura a pagina 16.

Cottura al grill

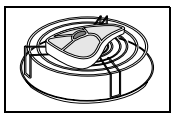
Il grill permette di riscaldare e dorare il cibo velocemente, senza usare le microonde. A questo scopo, con il forno a microonde è fornito un'incastellatura per il grill.



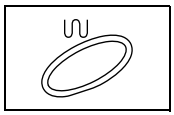
1. Preriscaldare il grill alla temperatura richiesta premendo il pulsante **Grill** (⋂⋂) e impostare il tempo di preriscaldamento girando la **manopola graduata**.



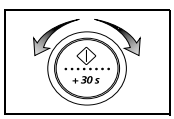
2. Premere il pulsante ◇.



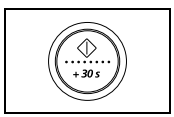
3. Aprire la porta e collocare il cibo sull'incastellatura. Chiudere la porta.



4. Premere il pulsante ⋂⋂.
Risultato : Saranno visualizzate le seguenti indicazioni:



5. Impostare il tempo di grigliatura girando la **manopola graduata**.
Il tempo massimo di grigliatura è 60 minuti.



6. Premere il pulsante ◇.
Risultato : La cottura al grill inizia. Quando è terminata
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnalatore di avviso di termine emette 3 segnali acustici (uno al minuto).
3) È visualizzata nuovamente l'ora attuale.

✉ Non preoccupatevi se l'elemento riscaldante si spegne e si accende durante la cottura al grill. Questo sistema è stato progettato per evitare il surriscaldamento del forno.

☛ Usare sempre guanti da forno quando si toccano i piatti nel forno, poiché potrebbero essere molto caldi. Controllare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

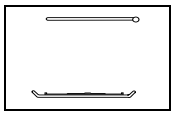
I

Combinazione di microonde e grill

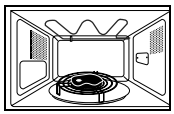
È anche possibile combinare la cottura a microonde con il grill, per cuocere velocemente e dorare allo stesso tempo.

☛ Usare SEMPRE stoviglie idonee per il microonde e il forno. I piatti di vetro o ceramica sono l'ideale in quanto permettono alle microonde di penetrare nel cibo uniformemente.

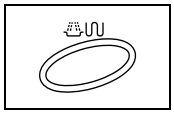
☛ Utilizzare SEMPRE guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno, poiché potrebbero essere molto caldi.



1. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale; fare riferimento alla pagina 13 per ulteriori dettagli.



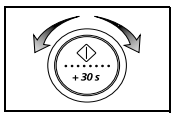
2. Aprire la porta del forno.
Posizionare il cibo sull'incastellatura e quest'ultima sul piatto rotante. Chiudere la porta.



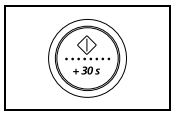
3. Premere il pulsante **Combi** ( ).
Risultato : Sono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modo microonde e grill)
600W (potenza di uscita)

✉ Selezionare il livello di potenza corretto premendo ripetutamente il pulsante **Combi** ( ) ino a che è visualizzato il corrispondente livello di potenza.

☛ Non è possibile impostare la temperatura del grill.



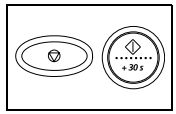
4. Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** come richiesto. Il tempo di cottura massimo è di 60 minuti.



5. Premere il pulsante ◇.
Risultato : La cottura combinata inizia. Quando è terminata.
1) il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnalatore di avviso di termine emetterà 3 segnali acustici (uno al minuto).
3) È visualizzata nuovamente l'ora attuale.

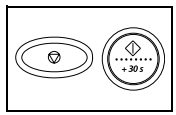
✉ La massima potenza di microonde per il modo combinato microonde e grill è 600W.

Spegnimento del segnalatore acustico



1. Premere i pulsanti ▽ e ◇ contemporaneamente.
Risultato :
- È visualizzata la seguente indicazione.

- Il forno non emette un segnale acustico ogni volta che si preme un pulsante.



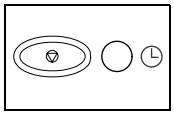
2. Per riaccendere il segnalatore acustico, premere di nuovo i pulsanti ▽ e ◇ contemporaneamente.
Risultato :
- È visualizzata la seguente indicazione.

- Il forno funziona con il segnalatore acustico di nuovo attivo.

Blocco di sicurezza del forno a microonde

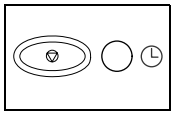
Il vostro forno a microonde è attrezzato con un programma speciale per la sicurezza dei bambini che permette di "bloccare" il forno in modo che i bambini, o chiunque non abbia familiarità con esso, non possano metterlo in funzione fortuitamente.

Il forno può essere bloccato in qualunque momento.



1. Premere i pulsanti ⓥ e 🕒 contemporaneamente.
Risultato :

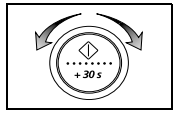
- Il forno è bloccato (nessuna funzione può essere selezionata).
- Il display mostra “L”.



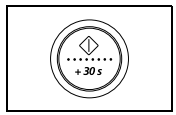
2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo i pulsanti ⓥ e 🕒 contemporaneamente.
Risultato : Il forno può essere usato normalmente.

Memoria delle funzioni

Per vostra comodità, questo forno ricorda l'ultimo modo di cottura.



1. Impostare ogni aggiunta al tempo di cottura girando la **manopola graduata**.



2. Premere il pulsante ◇.

✉

1) Quando la cottura è terminata, il segnalatore di avviso di termine emetterà 3 segnali acustici (campanello per 1 minuto). Dopo di ciò, il modo di cottura sarà «RESETTATO» e il forno dimenticherà l'ultimo modo di cottura.

2) Se non si mette in funzione dopo che la porta è stata aperta e chiusa una volta, il modo di cottura sarà «RESETTATO» dopo 30 secondi.

3) Premere il pulsante (ⓥ) (annulla) e il modo di cottura sarà «RESETTATO».

Guida agli utensili

I

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengno.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di allumunio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-Alimento		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	✗	Potrebbero provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nel cibo, attratta e assorbita dal suo contenuto di acqua, grassi e zuccheri.
Le microonde fanno sì che le molecole del cibo si muovano rapidamente. Il rapido movimento delle molecole genera attrito e il calore prodotto cuoce il cibo.

COTTURA

Oggetti per cucinare a microonde:
Gli oggetti per cucinare devono consentire all'energia delle microonde di passarvi attraverso, per ottenere la massima efficacia. Le microonde vengono riflesse dal metallo, come ad esempio l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come pure la carta e il legno. Pertanto, il cibo non va mai cotto in contenitori metallici.

Cibi adatti per la cottura a microonde:
Molti tipi di cibi sono adatti per la cottura a microonde, incluse le verdure fresche o congelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i fagioli, il pesce e la carne. Salse, creme, zuppe, budini cotti a vapore, conserve e salse possono essere anch'essi cotti nel forno a microonde. In generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che normalmente verrebbe preparato su un fornellino. Ad esempio, burro o cioccolato fondente (vedere il capitolo relativo ai suggerimenti e alle tecniche).

Copertura durante la cottura
È molto importante coprire il cibo durante la cottura, in quanto l'acqua evaporata sale e contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi: con un piatto di ceramica, un coperchio di plastica o apposita pellicola aderente per microonde.

Tempi di attesa
I tempi di attesa al termine della cottura del cibo sono molto importanti, per consentire alla temperatura interna del cibo di distribuirsi con uniformità.

Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente di vetro pirofilo munito di coperchio. Lasciar cuocere con il coperchio per il tempo minimo - vedere la tabella. Prolungare la cottura fino a ottenere il risultato desiderato.
Agitare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, erbe o burro al termine della cottura. Coprire il cibo durante il tempo di attesa.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600W	4½-5½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Broccoli	300 g	600W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiai)
Piselli	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Fagiolini	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml di acqua fredda. (2 cucchiai)
Verdure miste (carote/ piselli/mais)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro.
Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio.
Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata.
Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250g	850W	16-17	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250g	850W	21-22	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250g	850W	17-18	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250g	850W	18-19	5	Aggiungere 400 ml d'ac qua fredda.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml d'ac qua calda.

I

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere la tabella sottostante. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi.

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (850 W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250g	5½-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) d'ac qua.
Carote	250g	4½-5	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole.Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250g	3½-4	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250g	4½-5	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250g	5½-6	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) d'acqua.
Peperoni	250g	4½-5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250g	5-5½	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi.

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali.
Usare i livelli d potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante.
I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

- Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 850W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.
Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.
Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento. Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

- Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo. Immergere un cucchiaio di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perchè ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive.
Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto.
Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore.

- Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaio o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Guida alla cottura (continua)

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:
Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30-40°C.

LATTE IN POLVERE:
Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino! Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:
Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coper chio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta)	190g	600W	20sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coper chio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100ml 200ml	300W	30-40sec. da 50sec. a 1min	2-3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bot tiglia al centro della base rotante. Agitare bene e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.

Riscaldamento di cibi e bevande

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 250 ml (1 tazza grande)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazzina (150ml) o la tazza grande (250ml) al centro del piatto rotante. Girare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppe (fredde)	250g	850W	2½-3	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350g	600W	5½-6½	2-3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350g	600W	4½-5½	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini con sugo (freddi)	350g	600W	5-6	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350g	600W	5½-6½	3	Sistemare il pasto costituito da 2-3 componenti freddi su un piatto in ceramica. Coprire con la pellicola adesiva per microonde.

I

SCONGELAMENTO

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche.
Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare. Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile.
Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e lasciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.
Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le piccole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / -20°C, consultare la tabella sottostante.

Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Manzo tritato	250g 500g	6-7 13-14	5-25	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Costolette di maiale	250g	7½-8½		
Pollame				
Pezzi	500g (2pz)	14½-15½	15-40	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollo intero	900g	28-30		
Pesce				
Filetti	200g (2pz) 400g (4pz)	6-7 12-13	5-15	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Frutta				
Frutti di bosco	250g	6-7	5-10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane				
Panini (ca. 50 g l'uno) Toast/ Sandwich	2pz 4pz 250 g	½-1 2-2½ 4½-5	5-20	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e appoggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pane tedesco (grano+segale)	500 g	8-10		

Guida alla cottura (continua)

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto il soffitto del vano forno, ed entra in funzione quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una cottura uniforme. Preriscaldando il grill per 4 minuti, gli alimenti acquisteranno rapidamente una superficie croccante e dorata.

Utensili idonei per il grill:

Utilizzare recipienti resistenti alle alte temperature, anche di metallo. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per il grill:

Polpette, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta, porzioni di pesce di piccolo spessore, sandwich e qualsiasi tipo di toast o tartine.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni.

MICROONDE +GRILL

Questo tipo di cottura combinata utilizza il calore irradiato dal grill e la velocità della cottura a microonde. La cottura combinata incomincia solo quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una doratura uniforme. Questo modello di forno prevede tre tipi di cottura combinata: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Utensili idonei per la cottura combinata microonde + grill:

Utilizzare recipienti per microonde, resistenti alle alte temperature. Non usare utensili di metallo per la cottura combinata. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per la cottura combinata microonde + grill:

La modalità di cottura combinata microonde + grill può essere selezionata per riscaldare tutti i cibi già cotti, per i quali si desidera una superficie croccante (p. es. timballi di pasta), o per cuocere cibi che devono formare rapidamente una doratura superficiale. Può essere utilizzata inoltre per cuocere porzioni di grosso spessore che una superficie croccante rende più appetitosi (p. es. pezzi di pollo, che devono essere girati a metà cottura). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

IMPORTANTE:

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni. In alternativa, collocare gli alimenti direttamente sulla base rotante. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Per ottenere una bella doratura su tutta la superficie, girare gli alimenti a metà cottura.

Guida al grill per i cibi congelati

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min.)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno circa 50 g)	2pezzi 4pezzi	Microonde + Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2	Disporre i panini in cer chio sulla griglia. Lasciar cuocere i panini fino a quando non diventano croccanti. Aspettare 2 - 5 minuti.
Baguette + imbottitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300g (2pezzi)	450 W + Grill	7-8	--	Mettere la baguette con gelata al centro della griglia. Affiancare 2 o 3 baguette sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400g	450 W + Grill	13-14	--	Mettere le patate/verdure congelate in un piattino di vetro pirofilo rotondo. Mettere il piatto sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400g	600 W + Grill	14-15	--	Mettere la pasta congela ta in un piattino di vetro pirofilo rettangolare. Mettere il piatto diretta-mente sul piattogirevole. Dopo la cottura, aspettare 2 - 3 minuti.
Bastoncini di pollo	250g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Mettere i bastoncini di pollo sulla griglia.
Patatine al forno	250g	450 W + Grill	9-11	4-5	Distribuire le patatine uni formemente sulla carta da forno, sulla griglia.

I

Guida al grill per i cibi freschi

Preriscaldare il grill per 4 minuti con la funzione grill.
Usare i livelli di potenza e i tempi riportati in questa tabella come riferimento per l'uso della griglia.

Cibi freschi	Porzione	Potenza	Tempo per lato 1 (min.)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g ciascuno)	Solo grill	3½-4½	3-4	Affiancare le fette di toast sulla griglia.
Panini (già cotti)	2 - 4 pezzi	Solo grill	2-3	1-2	Mettere prima i panini con il lato inferiore rivolto verso l'alto e in cerchio direttamente sul piatto girevole.
Pomodori alla griglia	200 g (2pezzi) 400 g (4pezzi)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Tagliare a metà i pomodori. Metterci sopra un po' di formaggio. Disporli in cerchio in un piatto piano di vetro pirofilo. Metterlo sulla griglia.
Toast hawaiano (ananas, prosciutto, fette di formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Tostare prima le fette di pane. Mettere il toast imbottito sulla griglia. Mettere 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Tagliare a metà le patate. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8-9	9-10	Cospargere i pezzi di pollo di olio e spezie. Disporli in cerchio con gli ossi al centro. Non mettere un pezzo di pollo al centro della griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Braciole di agnello (medie)	400 g (4pezzi)	Solo grill	11-13	8-9	Cospargere le braciole di olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2pezzi)	MW +Grill	(300W + Grill) 7-8	(Solo grill) 6-7	Cospargere le bistecche di maiale di olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura con il grill, aspettare 2 - 3 minuti.
Mele al forno	1 mela (circa 200g) 2 mele (circa 400g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Togliere il torsolo dalle mele e riempirle di uvetta e marmellata. Metterci sopra qualche fettina di mandorle. Mettere le mele su un piatto di vetro pirofilo piano. Mettere il piatto direttamente sul piatto girevole.

Guida alla cottura (continua)

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO
Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450W finché la cioccolata fonde.
Mescolare una o due volte durante la preparazione.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA
Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire.
Cuocere per 3 ½ - 4 ½ minuti a 850 W, finchè la glassa diventa trasparente.
Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE
Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente.
Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI
Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio.
Cuocere con coperchio per 6 ½ - 7 ½ minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE
Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza.
Tostare per 3 ½ - 4 ½ minuti a 600 W mescolando spesso.
Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevare il piatto.

Pulizia del forno a microonde

Pulire regolarmente i seguenti componenti per evitare le incrostazioni di grassi e di particelle di cibo su:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni***
- ***Base rotante e anello rotante***

☛ Controllare SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido ed acqua insaponata calda. Sciacquare ed asciugare.

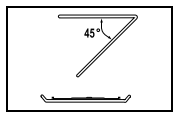
2. Togliere eventuali schizzi o macchie dalle superfici interne con un panno insaponato. Sciacquare ed asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare i cattivi odori, collocare una tazza di acqua e succo di limone diluito nel vano di cottura e riscaldare per qualche minuto impostando il massimo livello di potenza.

4. Lavare la base, anche nella lavastoviglie, tutte le volte che è necessario.

✉ **NON** lasciar penetrare acqua nelle fessure di areazione. NON usare prodotti abrasivi o solventi. Prestare particolare cura durante la pulitura delle guarnizioni dello sportello per evitare che le particelle di cibo:
- Si accumulino
- Impediscano la corretta chiusura dello sportello.

✉ Pulire **spesso** il vano interno del forno con un detergente non aggressivo. Lasciare raffreddare il forno prima di pulirlo per evitare scottature.



Per accedere al soffitto del vano forno ed effettuare un pulizia veramente accurata, ruotare di 45° l'elemento riscaldante.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

☛ **NON** togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

✉ Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

✉ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti..

Modello	**CE2777N/CE2777NT**
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1300 W
Grill	1100 W
Cottura combinata	2400 W
Corrente di uscita	100 W/850 W (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimension (l x h x p)	
Esterne	489 x 275 x 415 mm
Vano forno	306 x 211 x 320 mm
Volume	20 litri
Peso	
Netto	15 kg circa

SAMSUNG ELECTRONICS